

FEUER DIE FEUCHT KÜCHE

CHRIS BAY
MONIKA DI MURO

GENUSSVOLL
KOCHEN ÜBER
OFFENEM
FEUER

KOCHTECHNIKEN,
FEUERARTEN
UND REZEPTE

atVERLAG

INHALT



- 7 **Die Kunst liegt in der Einfachheit**
- 8 **Genusserlebnis Feuerkochen**
- 10 **Grundlagen des Feuerkochens**
- 10 Feuerkochen versus Kochen mit Strom
- 12 Begriffserklärungen
- 15 Temperaturen beim Feuerkochen
- 16 Feuergerichte
- 17 Feuerkochmethoden
- 26 **Anleitung zum Feuerkochen**
- 26 Die Wahl des Ortes
- 26 Die Wahl des Menüs
- 26 Feuergerichte und Wein
- 27 Wetter und Jahreszeit
- 27 Feuerkochen mit Kindern
- 27 Feuerstelle
- 28 Feuer entfachen
- 28 Brennmaterial
- 30 Regulierung der Feuerstärke
- 30 Nach dem Feuerkochen
- 31 Geschirr und Gläser
- 31 Hygiene
- 31 Feuerkochausrüstung und worauf beim Kauf zu achten ist



36	Die Feuerkochrezepte
37	Mengenangaben
38	Feuerkochen in der alten Mühle
68	Feuerkochen im Kräutergarten
93	Feuerkochen in der Berghütte
121	Feuerkochen auf dem Schloss
148	Feuerkochen am See
166	Feuerkochen am Kohlenmeiler
183	Feuerkochen auf dem Straßenkreisel
190	Feuerkochen im Ofenhaus
198	Feuerkochen im alten Bärenpark
208	Feuerkochen im Winter
241	Anhang
242	Maß- und Mengenangaben
242	Unsere wichtigsten Grundzutaten
248	Glossar
252	Rezeptverzeichnis
255	Autorin, Autor, Fotografin



DIE KUNST LIEGT IN DER EINFACHHEIT

Immer mehr, immer schneller, immer komplexer und immer noch etwas verrückter. Die Welt der Genüsse findet heutzutage kaum mehr Grenzen, die Informationsflut zu diesem Thema überfordert unsere Sinne. Bei dieser extensiven Vermarktung der Kulinarik laufen die einfachen Gerichte – die wirklich wohltuend einfachen – Gefahr, in Vergessenheit zu geraten. Einfach in dem Sinne, dass dafür kaum ausgefallene Zutaten zu besorgen sind. Und wohltuend, weil die Zubereitung nach unkomplizierten Methoden erfolgt und die Gerichte unserer Seele auch tatsächlich wohltun. Der Gedanke der wohltuenden Einfachheit begleitet uns seit jeher in unserem Wirken als Feuerköche. Und wir möchten ihn teilen.

Feuerkochen ist anders und mehr als nur Grillen. Feuerkochen ist eine alte und zugleich eine neue kulinarische Dimension. Wir gehen an ungewöhnliche Orte und kochen mit und auf dem Feuer. Unkompliziert und unerwartet einfach. Dabei geht es nicht primär darum, ein perfektes Gericht zuzubereiten, sondern die nicht alltägliche Einfachheit zu erleben. Die Einfachheit in der Vorbereitung, in den Zutaten, in der Durchführung. Dabei entsteht ein Erlebnis, das seinesgleichen sucht. Wir kochen hinter Schlossmauern, an Bergseen, in Alphütten, in Kräutergärten oder an anderen Orten, an denen Kochen zunächst unmöglich erscheint. Zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Wir führen Sie in die Kunst der Feuerküche ein, erklären die Grundlagen und kochen zusammen auf dem Feuer. Ohne Thermometer und ohne Stoppuhr. Nach alten Rezepten und nach neuen Ideen.

So haben wir das Prinzip des Feuerkochens entwickelt. Es hat seine Wurzeln in dem für uns elementaren Erlebnis des gemeinsamen Bratens einer Wurst oder eines Apfels über dem offenen Feuer draußen in der freien Natur. Ergeben hat sich daraus eine neue Art von kulinarischem Erlebnis. Ungezwungen und losgelöst von alltäglichen Verhaltensmustern. Alles Unnötige weglassend. Nicht als Survival-Abenteuer, sondern als genüssliche Feuer-Kulinarik.

Monika Di Muro und Chris Bay

GENUSSERLEBNIS FEUERKOCHEN

Wir sind draußen. Unsere Füße versinken im moosigen Waldboden, es riecht nach Harz. Soeben haben wir ein paar grüne Tannenzweige in das kleine Feuer geworfen. Der Rauch vermischt sich mit dem Duft des gebratenen Apfels, der am Stecken gebratenen Wurst. Das gemeinsame Braten oder Kochen über dem offenen Feuer ist ein elementares Erlebnis, das den Menschen tief im Innersten berührt und glücklich macht. Wir haben uns auf die Suche nach dem Grund für dieses Glücksgefühl gemacht.

Erinnern wir uns an unser einfachstes Feuererlebnis zurück. Die meisten von uns kennen es aus der Kindheit: die Wurst, das Brot oder der Apfel, am Stock über dem Feuer gebraten. Obwohl die Wurst vielleicht krumm geschnitten, die Haut außen schwarz angebrannt, die Wurst vielleicht gar vom Stecken gerutscht und auf den Waldboden gefallen war – trotz all dem war es die beste Wurst überhaupt! Trotz ihrer Unvollkommenheit. Oder vielleicht gerade deswegen.

Ein einfaches Essen, aus wenigen Zutaten und mit einfachsten Hilfsmitteln (selbst geschnitz-

ter Stock, Messer, Feuer) zubereitet, das jeder kann und jedem schmeckt. Ein Gericht, das am wärmenden und seelenwärmenden Feuer zubereitet wird, das positive Kindheitserinnerungen weckt und in lockerer, unkomplizierter Gesellschaft mit anderen genossen wird. Dazu ganz unkompliziert mit den Fingern direkt vom Stecken gegessen. All diese Merkmale liegen auch unserem Prinzip des Feuerkochens zugrunde.

DEN ALLTAG VERLASSEN – AN EINEN UNGEWÖHNLICHEN ORT GEHEN Ein individuelles kulinarisches Erlebnis außerhalb des Alltags schafft positive geistige und/oder körperliche Sinnesempfindungen und wird zu einer nachhaltigen Erfahrung. Besondere Bedeutung hat, dass sie »außerhalb des Alltags« stattfindet, damit eben nicht alltäglich und etwas Besonderes ist. Ein ungewöhnlicher Ort verstärkt den Erlebnisfaktor durch ein unerwartetes Spannungsfeld zwischen Ort und Gericht.

MIT FEUER KOCHEN Ein Feuer ermöglicht es, auch an den ungewöhnlichsten Orten zu kochen, es erzeugt Wohlbehagen und Wärme.

BEI JEDEM WETTER UND ZU JEDER JAHRESZEIT Jedes Wetter und jede Jahreszeit haben ihren Reiz. Das Meistern schwieriger Rahmenbedingungen erhöht den glücklich machenden Erlebnisfaktor noch.

SICH ZEIT NEHMEN Feuerkochen ist eine langsame Kunst. Das Feuer zwingt dazu, sich Zeit zu nehmen.

GEMEINSAM KOCHEN Am Feuer sind alle gleich, und Erfahrung mit Feuerkochen haben wenige. Daher werden alle Unterschiede in Ausbildung, Alter, sozialer Stellung usw. nebensächlich.





EINFACHE GERICHTE KOCHEN Die Kunst liegt in der Einfachheit. Komplexe und schwierige Gerichte bringen beim Feuerkochen keinen Mehrwert für den Genuss. Einfachheit ist wohltuend.

UNNÖTIGES KONSEQUENT WEGLASSEN Es ist wichtig, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren, die alltägliche Komfortzone zu verlassen. Ein einziges Messer genügt, Spezialmesser können zu Hause wieder verwendet werden.

BEWUSST EINKAUFEN Schon die Auswahl der Zutaten ist ein Erlebnis. Es lohnt sich, sorgfältig und bewusst einzukaufen. Nur so entwickelt man ein Verständnis für die Seele des Gerichtes und den Ursprung des Genusses.

MIT DEN HÄNDEN ESSEN Geschmack entsteht im Kopf und ist ein komplexer Sinnesindruck. Die Hände kommen direkt und zuerst mit dem Gericht in Berührung: Sie erfassen Temperatur, Konsistenz, Struktur und Gewicht und bereiten den Kopf auf den bevorstehenden Genuss vor. Sie können auch regulierend wirken, indem zu kalte Gerichte durch die Wärme der Hände aufgewärmt und damit ihre Aromen geweckt werden. Indem die Säfte sich mit ihren Aromen großflächiger an den Fingern verteilen, entfalten sie sich schon beim Vorbeiführen an der Nase auf dem Weg in den Mund.



GEMEINSAM AUS DEM GLEICHEN GEFÄSS ESSEN »Wollt ihr Frieden, dann esst aus dem gleichen Gefäß.« Diese Weisheit hat uns Uri Buri, Israels berühmter Fischkoch aus Akko, mit auf den Weg gegeben.

ERLEBNIS STATT PERFEKTION Feuerkochen braucht etwas Erfahrung. Je nach Ort, je nach äußeren Umständen muss möglicherweise improvisiert werden, und das Resultat kann zuweilen unerwartet ausfallen. Wichtig ist aber immer das ganze Erlebnis und nicht das perfekte Endresultat.



GRUNDLAGEN DES FEUERKOCHENS

Auf dem offenen Feuer wird meist zu heiß gekocht. Fundiertes Wissen zu den Grundlagen des Feuerkochens fehlt in der Regel. In diesem Kapitel beschreiben wir die wichtigsten Techniken des Kochens auf dem offenen Feuer, erklären verschiedene Methoden und zeigen, worauf dabei zu achten ist. Die Ausführungen mögen zwar etwas technisch klingen, sind aber für ein grundlegendes Verständnis des Feuerkochens wichtig.

Feuerkochen versus Kochen mit Strom

Auf dem Feuer und mit Strom gekochte Gerichte unterscheiden sich geschmacklich.

Unterschiedliche Wellenlängen

Auf dem Keramikkochfeld zu Hause wird die Wärme durch Umwandlung von Energie durch einen Widerstand erzeugt. Aufgrund der Infrarot-Transparenz der Glaskeramik gelangt die Wärmestrahlung teilweise zum Boden des Topfes. Auf dem Induktionsherd hingegen wird der Topfboden direkt durch Induktion mittels Spannung eines Magnetfelds erhitzt. Beim Feuerkochen kommen im Vergleich zum Kochfeld andere Wellen und insbesondere das gesamte Wärme-

spektrum des sichtbaren Lichts dazu. Daher wirkt beim Feuerkochen eine andere Wärme auf das Gargut ein als beim elektrischen Kochen.

Die Magie des Pfannenrandes

Nirgends entstehen spannendere Geschmacks-komponenten als beim Feuerkochen in der Randzone der Pfanne. Beim Kochen auf dem Kochfeld bleibt der Pfannenrand zu kalt für solche Prozesse. Kocht man auf Gas, kommt man der Sache schon etwas näher. Mit der Gasflamme lassen sich solche Prozesse in der Randzone in Gang setzen, weil die Gasflamme überwiegend auf den Pfannenboden wirkt, jedoch nur ansatzweise, kurzzeitig und nie so umfassend wie auf dem Feuer. Auch deshalb sind auf Gas gekochte Gerichte auf jeden Fall besser als jene, die auf dem elektrischen Kochfeld gekocht werden.

Beim Feuerkochen hingegen kann der Pfannenrand direkt, umfassend, lange und intensiv beheizt werden, sodass hier großflächig die tollsten Bräunungsreaktionen passieren können. Ein Beispiel dafür ist die Randkruste des *Fenz* (Rezept Seite 220), die sich nur beim Feuerkochen so wunderbar entwickelt. Wesentlich größer noch als bei der Eisenpfanne ist der Pfannenrand beim Wok, und entsprechend ausgeprägter ist hier auch die Geschmacksentwicklung in der Randzone beim Kochen auf dem Feuer.

Folgende Prozesse sind bei den Bräunungsreaktionen am Pfannenrand beteiligt:

Karamellisieren

Am Vorgang des Karamellisierens ist nur Zucker beteiligt (im Unterschied zur nachfolgend erklärten Maillard-Reaktion, bei der Aminosäuren eine Rolle spielen). Alle Zuckerarten können mehr oder weniger gut karamellisieren. Beispiel einer reinen Karamellisierung ist das Bräunen von Zucker. Karamell schmeckt umso herber, je dunkler er gebrannt ist.



Maillard-Reaktion

Die Maillard-Reaktion (benannt nach dem französischen Mediziner und Chemiker Louis Camille Maillard) ist eine nicht-enzymatische Bräunungsreaktion, die beim Braten oder Frittieren von Lebensmitteln entsteht. Aminosäuren und reduzierende Zucker (z. B. Traubenzucker, Milchsucker oder Malzsucker) werden in Anwesenheit von Wasser unter Hitzeeinwirkung zu neuen Verbindungen umgewandelt. Durch die Maillard-Reaktion entsteht über mehrere Zwischenstufen eine Vielzahl geruchs- und geschmacksgebender Substanzen, etwa das Aroma von Braten (bei kurzer Erwärmungsdauer) oder bei langer Erwärmungsdauer das von Röstzwiebeln.

Nicht immer ist die Maillard-Reaktion erwünscht. Das wichtigste Beispiel dafür ist die unerwünschte Reaktion bei gleichzeitigem Vorliegen von Asparagin und reduzierenden Zuckern (vor allem bei Kartoffeln und Getreide) bei Temperaturen oberhalb von 120 Grad unter Anwesenheit von etwas Wasser. Bei Backwaren oder bei frittierten kohlehydratreichen Zutaten (z. B. Pommes frites) kann so der gesundheitsschädliche Stoff Acrylamid entstehen. Da der Anteil dieses Stoffes mit wachsender Temperatur drastisch ansteigt, wird empfohlen, bei Temperaturen unter 170 Grad zu frittieren. Aus gesundheitlichen Gründen wird dabei die Verwendung eines Thermometers empfohlen.

Beide Reaktionen, das Karamellisieren und die Maillard-Reaktion, treten oft gemeinsam auf, so zum Beispiel bei der Herstellung von Karamellbonbons (Rezept Seite 180) durch das am Prozess beteiligte Milcheiweiß.



Wok-hei-Kochen

Wok-hei beschreibt den Geschmack, den Geruch und das Aroma, die entstehen, wenn ein Gericht bei hohen Temperaturen oberhalb der 200-Grad-Grenze in einem Wok über dem Feuer zubereitet wird. Der Ausdruck kann sinngemäß mit »Wok-Aroma« übersetzt werden. Um diesen speziellen Geschmack zu erreichen, muss das Essen in einem eingebraunten Wok unter ständiger Bewegung über dem Feuer gerührt und in sehr kurzer Zeit gegart werden. Für Wok-hei verantwortlich sind die Prozesse des Karamellisierens und der Maillard-Reaktion. Das Gleiche passiert beim Feuerkochen in Pfannen, jedoch können durch den flachen Pfannenboden die Speisen nicht schnell genug gewendet werden, weshalb flache Pfannen sich nicht zum Wok-hei-Kochen eignen.

Im heißen Wok brennen die Speisen meistens nicht an, da das für das Anbrennen verantwortliche Eiweiß durch die hohe Hitze sehr schnell denaturiert wird. Dies wirkt wie eine natürliche Antihafbeschichtung.

Der Rauch beim Feuerkochen

Beim Kochen mit Feuer entwickelt sich Rauch. Dieses Raucharoma wird von der Oberfläche der Speisen aufgenommen und schlägt sich im Geschmack nieder. Dieses leichte Raucharoma ist kaum wahrnehmbar, wenn direkt neben dem Feuer gegessen wird, wohl aber, wenn Reste des Gerichts am nächsten Tag zu Hause in neutraler Umgebung gegessen werden.



Höhere Temperaturen und höhere Leistung

Obwohl das Augenmerk beim Feuerkochen meist darauf gerichtet ist, die hohe Temperatur des Feuers für das Garen der Speisen zu reduzieren, ist es manchmal von Vorteil, höhere Temperaturen und höhere Wärmeleistungen als beim Kochen auf dem Kochfeld zu erhalten. Ein Beispiel dafür ist das Anbraten von Pilzen. Es erfordert hohe Temperaturen, damit sich in der Pfanne kein Wasser sammelt und sich beim Braten Röstaromen entwickeln können. Solche Leistungen und Temperaturen sind auf dem Kochfeld fast nicht zu erreichen, wohl aber beim Kochen mit Gas und Feuer.

Ungleiche Wärmeverteilung

Gegenüber dem Kochfeld ist die Wärmeverteilung auf dem Feuer wesentlich ungleichmäßiger. Liegen große Kohlenglutstücke direkt unter einer Pfanne oder einem Topf, besteht die Gefahr des punktuellen Anbrennens. Um die ungleiche Temperatur besser zu verteilen, muss beim Feuerkochen mehr gerührt werden als auf dem leicht regulierbaren Kochfeld. Durch dieses vermehrte Rühren entsteht auch mehr mechanischer Abrieb von den Speisen. Dieser Abrieb führt zu einer zu einer anderen Optik der Speisen und zu einer cremigeren Konsistenz und auf der anderen Seite zu mehr Geschmack durch eine größere mit unseren Genussorganen in Berührung kommende Oberfläche.

Begriffserklärungen

Feuerkochen

Feuerkochen ist weit mehr als das viel bekanntere Grillen. Feuerkochen umfasst zusätzlich zu diesem das Garen (Kochen) von Speisen und beinhaltet alle klassischen feuchten und trockenen Gartechniken (mit Ausnahme des Mikrowellengarens).

Kochen im engeren Sinn bezeichnet die Erhitzung von Flüssigkeit bis zum Siedepunkt.

Unter »Garen« versteht man die Behandlung von Lebensmitteln mit Wärme. Durch die Wärmeeinwirkung werden Geschmack, Konsistenz, Verdaulichkeit und/oder die gesundheitliche Wirkung der Speisen verändert.

Der Vollständigkeit halber sei hier erwähnt, dass Molekularkochen und Kochen durch Denaturierung von Eiweiß mit Säure (z. B. bei Ceviche) keine Garmethoden mit Wärmeeinwirkung sind.

Praktisch alle klassischen Garmethoden benötigen eine Temperatureinwirkung von unten und lassen sich deshalb perfekt auch auf dem Feuer ausführen.

Ofengerichte hingegen benötigen Hitzeeinwirkung von allen Seiten und sind ohne einen entsprechenden Feuerofen (z. B. einen Pizzaofen oder einen Ofen aus aufgebauten Steinen) zum Feuerkochen nur bedingt geeignet. Trotzdem lässt sich mit Feuer auch backen, beispielsweise ganz einfach mit einem mit Kohlen belegten Blech, das auf einen Topf oder eine Pfanne gelegt wird, ähnlich der dalmatinischen Peka, dem Garen unter einer gusseisernen Glocke. Oder mit einem zum Backen vorgesehenen Dutch Oven. Eine originelle Art des Backens ist das Belegen von Steinen mit Teig. Die Steine werden an das Feuer geschoben und so lange gewendet, bis der Teig fertig gebacken ist. Wie das geht, zeigen wir im Rezept »Umgekehrte Linzertorte« auf Seite 90.

UMGEKEHRTE LINZERTORTE

Traditionelle Gerichte müssen nicht immer traditionell hergestellt werden. Es geht auch unkonventionell. Und dies ohne dabei an Geschmack einzubüßen, ganz im Gegenteil. Viele klassische Gerichte müssen zum Feuerkochen komplett umkomponiert werden. So auch diese Linzertorte. Statt der klassischen Zubereitungsmethode haben wir das Kuchenblech weggelassen und den Teig auf einen Stein gesetzt.



Für den Teig

2 EL weiche Butter
2 gehäufte EL Zucker
1 Prise Salz
1 Wachtelei
¼ TL gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Gewürznelken
¼ unbehandelte Zitrone
2 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse
2 gehäufte EL Mehl

Für die Konfitüre

2 Handvoll Himbeeren
4 EL Zucker
etwas Zitronensaft

Feuerkochutensilien

Schüssel
Löffel
Messer
Kochtopf
flache Kieselsteine
Feuerhandschuhe
Teller

Feuerreife

Rotglut/schwache Glut

Die Butter und den Zucker miteinander verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Salz, Ei und Gewürze begeben. Mit dem Messer etwas Zitronenschale abschaben und ebenfalls zugeben. Rühren, bis die Masse heller wird. Die Nüsse und das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig zusammenrühren. Den Teig etwa 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit aus den Himbeeren und dem Zucker eine Konfitüre kochen, mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

Den fertigen Teig in Röllchen auf flache Steine legen, etwas andrücken und direkt am Feuer backen. Die Backhitze kann durch den Abstand der Steine zum Feuer und das Drehen der Steine reguliert werden. Der Teig muss von allen Seiten durchgebacken sein und eine schöne Farbe haben.



Die lauwarmer Konfitüre auf einen Teller geben und mit dem fertigen Gebäck belegen. Fast wie das Original, nur Beeren unten und Teig oben, dafür tausendmal besser. Das ist Umgekehrte Linzertorte.

SO GEHT ES NOCH EINFACHER Da der Teig ruhen muss, ist es von Vorteil, ihn vorher zu Hause herzustellen und ihn dann nur noch am Feuer zu backen.



CASTELLINI

Für den am nächsten Tag bevorstehenden Anlass brauchten wir noch einen schnellen Happen zum Aperitif. Wir kneteten einen Pizzateig und bedienten uns nochmals vom Rosmarinbusch im Schlossgarten. Der Name »Castellini« wurde während des Aperitifs zusammen mit den Gästen kreiert. Im Wald zubereitet, könnten sie vielleicht »Waldini« oder zu Ehren des Schlossherrn »Michelini« heißen.

250 g Mehl sowie Mehl zum Formen des Teigs
½ TL Salz
¼ Würfel frische Hefe (10 g)
150 ml warmes Wasser
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
1 Rosmarinzwig, Nadeln abgezupft
Meersalz und Olivenöl zum Eintunken

Feuerkochutensilien

Schüssel
feuchtes Küchentuch
Grillzange
Grillrost
Feuerhandschuhe

Feuerreife

Schwache Glut

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde formen. Die Hefe mit den Fingern in die Mulde zerbröseln, das warme Wasser und das Olivenöl in die Mulde geben. Den Zucker darüberstreuen und die Hefe sich von selbst ein paar Minuten auflösen lassen. Dann die Flüssigkeit langsam einarbeiten und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken, neben das Feuer legen und etwa 1 Stunde gehen lassen.

Die Finger mit Mehl bestäuben, vom Teig golfballgroße Stücke abreißen und zu flachen Fladen drücken. Die Rosmarinnadeln auf den Teig geben und die Fladen zuklappen.

Den Teig bei kleinem Feuer auf den Grillrost legen und backen, bis er unten schön braun ist. Umdrehen und fertig backen.

Die noch warmen Brötchen aufreißen, in Salz und Olivenöl tauchen. Etwas Besseres gibt es nicht.





VARIANTEN Eine unserer Lieblingsvarianten ist die Verwendung von Schafgarbenöl. Dazu wird frisch gehacktes Schafgarbenkraut in Olivenöl eingelegt, auf maximal 50 Grad erhitzt und 2 Stunden ziehen gelassen. Der Teig wird mit diesem Öl zubereitet und mit frischen Schafgarbenblättchen gefüllt. Getunkt wird das Brot ebenfalls in Schafgarbenöl.

REZEPTVERZEICHNIS

Brot, Gebäck

- Alpenpizza mit Schmorzwiebeln 232
- Bärentatzenkuchen (Schokoladenbiskuit) 206
- Bretzeli vom Feuereisen (Waffeln) 116
- Brot mit Rosmarinasche 124
- Brot mit Tomate 44
- Castellini (Pizzateigbrötchen) 126
- Kuhfladen mit Schmorzwiebeln und heißem Käse 232
- Leberwurstbrot unter dem heißen Stein 154
- Markbeinknochen und Brot 172
- Pan Hederich (Wildkräuterbrot) 42
- Pilzragout auf Brot 170
- Rosenküchlein (waffelartiges Gebäck) 106
- Umgekehrte Linzertorte 90
- Vogelheu (gebratenes Brot) mit Apfelschnitzen 104
- Warmes Brot 214
- Wegerichbrot mit Zitronenfrischkäse 100
- Zipfelmützen (Gebäck, auf Löffel gebacken) 109

Brühe

- Gemüsebrühe 79
- Hühnerbrühe 112

Ei

- Bärentatzenkuchen 206
- Heidelbeerschmarrn 118
- Rosenküchlein 106
- Schiebee (Rührei) mit Kräutern 80
- Shashuka mit Wachteleiern (Gemüse-Eier-Pfanne) 62
- Spaghetti nach Köhlerart 174
- Vogelheu (gebratenes Brot) mit Apfelschnitzen 104

Fisch, Meeresfrüchte

- Forelle auf dem Stein 48
- Pinienmuscheln 218
- Zander, auf Esskastanienblättern gedämpft 128
- Zander, auf Kastanienbrett geräuchert 132

Fleisch, Wurst, Geflügel

- Boutefas (Waadtländer Brühwurst) 176
- Hirsch auf dem Feuer 161
- Kohlefleisch (Rindfleisch aus der Glut) 51
- Leberwurstbrot unter dem heißen Stein 154
- Markbeinknochen und Brot 172
- Marokkanische Tangia 82
- Pulled Chicken 114
- Saltimstocca (Rindfleisch-Schinken-Spieß) 134
- Schweinswürstchen mit Meerrettich 194
- Spezzatino di manzo (Tessiner Schmorgericht) 140
- Tessiner Trockenwurst in Rotwein geschmort 131
- Wurst am Stecken 238
- Wurst mit Wildfenchel, selbst gemacht 222

Früchte

- Brischtner Nytlä (Rotweibirnen mit Rahm) 164
- Chutney aus Wassermelonenrinde 50
- Erdbeer-Camembert aus dem Rauch 54
- Feigen im Weinsud 147
- Heidelbeerschmarrn 118
- Johannisbeerkonfitüre 162
- Quittenschnitze 178
- Salzzitronen 84

Gemüse

- Bagna cauda (würzige Milchsauce) mit Gemüse 102
- Bohnen 229
- Calçots (katalanische Feuerzwiebeln) 56
- Feuerauberginen 60
- Gemüsebrühe 79
- Karottensuppe 202
- Kürbis mit Pasta 188
- Pimientos de Padrón 72
- Räben (Herbstrüben) in Milchsauce 196
- Ryys und Boor (Lauch-Reis-Suppe) 158
- Schmortomatensalat, lauwarmer 74
- Sellerie mit Wintergewürzen 230
- Shakshuka mit Wachteleiern (Gemüse-Eier-Pfanne) 62
- Weißes Tomatensüppchen mit Hanf 76

Getränke

Alpenfeuer (heißer Grappa) 67
Alpenkaffee (gewürzter Kaffee) 236
Chillfoody (Erfrischungsgetränk) 46
Feuerkaffee (Espresso) 207
Nusswasser 88
Tee aus Alpenkräutern und Quellwasser 110
Zimttee und Zwetschgenwasser 212

Kartoffeln

Bohnenkraut-Kartöffelchen 65
Kastaniengnocchi 138

Käse

Einfacher Käse mit Zitronensaft 96
Erdbeer-Camembert aus dem Rauch 54
Kuhfladen mit Schmorzwiebeln und
heißem Käse 232

Kuchen

Bärentatzenkuchen (Schokoladenbiskuit) 206
Umgekehrte Linzertorte 90

Kürbis

Kürbis mit Pasta 188

Milch, Rahm

Bagna cauda (würzige Milchsauce) mit
Gemüse 102
Brishtner Nytlä (Rotweibirnen mit Rahm) 164
Fenz (Butter-Milch-Pfannengericht) 220
Gebrannter Haselnussrahm 234
Karamellbonbons 180
Räben (Herbstrüben) in Milchsauce 196

Pasta

Kürbis mit Pasta 188
Pasta mit Karottenkrautpesto und Paranüssen 204
Spaghetti nach Köhlerart 174

Pilze

Gebratene Steinpilze 160
Pilzragout auf Brot 170

Reis

Risotto mit Safran 142
Ryys und Boor (Lauch-Reis-Suppe) 158

Salat

Lauwarmer Schmortomatensalat 74

Saucen

Kalte Sauce aus Brennesseln 146
Pesto trapanese (sizilianische kalte
Tomatensauce) 144
Romescosauce 58
Traubensenf 130

Suppe

Brotsuppe 152
Karottensuppe 202
Weißes Tomatensüppchen mit Hanf 76

Süßigkeiten

Feuer-Popcorn 216
Karamellbonbons 180

Zwiebeln

Calçots (katalanische Feuerzwiebeln) 56
Schmorzwiebeln 231